



TASTE OF BANGLA

KÖK & BAR



TASTE OF BANGLA



WWW.TASTEOFBANGLA.SE



OM OSS

Nu undrar du säkert vad vi är för något. Det ska vi berätta för dig: Hos oss väntar dig en matupplevelse i världsklass. Vi har mångårig erfarenhet av restaurangbranschen och vårt mål är att visa dig något nytt- den moderna varianten av bengalisk och indisk festmat.

Uppsala får nu äntligen en restaurang som serverar både bengaliska och indiska rätter, allt för att du ska få en så bra matupplevelse som möjligt.

Mitt namn är Sana Ula och jag har tidigare arbetat på restaurang Shanti i 12 år. Under den här tiden har jag lärt mig mycket om den bengaliska och indiska traditionella matkulturen. Sedan barnsben har jag förundrats över den mat min mor och mormor lagat, det var något speciellt i den smaken som föranlett till detta. Min dröm är att sprida den kärlek jag har till mat, så att alla i Uppsala får ta del av den!

En sak är säker: Vi gör ALLT från grunden!

Vid allergi, kom ihåg att alltid fråga din servitör om rättens innehåll!

TASTE OF BANGLA À LA CARTE

FEMRÄTTERS AVSMAKNINGSMENY

450 kr

Våra kockar sätter samman en avsmakningsmeny på fem rätter som består av en förrätt, tre huvudrätter och en dessert.

FÖRRÄTT

Alla förrätter serveras med Raita, mango, mynta och tamarindsås.

1/ PAPADAM

Indiskt krispigt linsbröd med mangochutney (lakto-ovo, vegetarisk eller vegansk)

35 kr

2/ GRILLAD KYCKLING OCH FRITERAD RÄKOR

85 kr

3/ FIRE CHICKEN PAKORA (stark)

Friterad krossad potatis med kyckling eller lamm

65 kr

4/ FIRE LAMM PAKORA (stark)

Friterad krossad potatis med lamm

75 kr

5/ MIX VEG PAKORA

Friterade grönsaker.

55 kr

6/ BENGALISK POTATISPAKORA

Krispig friterad potatis (vegetarisk eller vegansk).

45 kr

7/ VEG SINGARA

Friterad pirog fylld med grönsaker (vegansk).

49 kr

8/ PALAK PANEER PAKORA

Friterad spenat och ostbollar (vegetarisk)

59 kr

9/ DALL POORI MED PANEER

Små friterat bröd fyllda med linser och ost (vegetarisk)

69 kr

Vid allergi, kom ihåg att alltid fråga din servitör om rättens innehåll!

BENGALI STREET FOOD

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| 10/ CHATPATI MED FUSKA (stark) (vegetarisk) Mannagrynychips fyllda med olika typer av linser samt potatis och kikärter. | 115 kr |
| 11/ ROTI KATI KEBAB (lite stark) Lamm biffar gjorda av färskt malet lamm kött, stekt lök, paprika, champinjoner, färsk koriander och chili. Raita på sidan. | 115 kr |
| 12/ ROTI KEBAB MED VEGO, GRILLAD KYCKLING ELLER LAMM (lite stark) Två bröd fyllda med kyckling, lamm eller vegetariskt - Paprika, svamp, färsk mynta, koriander och lök. Serveras med raita. | 110 kr 115 kr 120 kr |
| 13/ BENGALI TAPAS MED SVAMP ELLER KYCKLING (lite stark) Rund nan som toppas med färsk paneer. Välj mellan kryddig svampvadji (lakto-ovo vegetarisk) med champinjoner, tomat, lök, grön chili eller kyckling. | 110 kr 115 kr |
| 14/ VEL POORI (lite stark) Färsk kokosnöt, kikärter, vitlök, ingefära, potatis och citronsaft (Vegetarisk) | 105 kr |
| 15/ GURKRAITA MED SMAK AV SPISKUMMIN | 45 kr |

BANGLA THALI RÄTTER

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 16/ BANGLA VEG THALI Vegetarisk rätt från Bangladesh serveras med en fräsch mango chutney och mixade grönsaker, ost med färsk spenat. I rätten ingår även: Chana Dall- (vegetarisk eller vegansk) | 169 kr |
| 17/ BANGLA MIX THALI Tre rätter som serveras med raita och ris. Lammgryta med färsk mynta, grillad tandoorilax, kyckling - tikka butter masala. | 199 kr |

FRÅN TRÄDGÅRDSLANDET

| | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 18/ STEKT ZUCCHINI FYLLD MED PANEER (mellan stark) Råvarorna och kryddorna för tankarna till Taste of banglas storsäljare Palak paneer men kommer här i en ny tappning med sällskap av stekt zucchini. | 159 kr |
| 19/ PANEER MED FÄRSK SPENAT (lite stark) En av de mest populära Taste of Bangla rätterna, som nu serveras med en twist. | 149 kr |
| 20/ KOFTA VEGGIE CURRY (mellan stark) Grönsaksbullar med lök, koriander och färsk mynta. (Vegetarisk eller vegansk) | 149 kr |
| 21/ FYLLD GRILLAD KRYDDIG AUBERGINE MED OSTRÖRA (mellan stark) Aubergine är den tredje mest odlade grönsaken i bangladesh. Vi grillar först auberginen för att sedan fylla den med en mustig och smakrik auberginecurry med kokosmjölk och paneer. | 159 kr |
| 22/ MONSOON RAIN SABJI (mellan stark) Grönsaker serveras med stekt ägg och pilaoris. (Vegetarisk eller vegansk) | 149 kr |
| 23/ PUMPA MED FÄRSK SPENAT (mellan stark) Pumpa, spenat, paneer, vitlök, ingefära, tomat, koriander och spiskummin. (Vegetarisk eller vegansk) | 149 kr |
| 24/ SHAHI VEGGIE KORMA (mild) Korma rätten är mild, krämig, nötig och rundas av med sötman från kokosen och russinen. Innehåller nötter. | 149 kr |
| 25/ CHEESE BUTTER MASALA (lite stark) Paneerbiter i en tomat och cashewsås. | 149kr |
| 26/ CHANA DALL (mellan stark) Gula linser med röd chili, vitlök, ingefära, koriander och spiskummin serveras med stekt ägg och pilaoris. (Vegetarisk eller vegansk) | 139 kr |
| 27/ NAWABI KOFTA (mild) Stekta grönsaksbullar med cashewnötter och korma sås. | 159 kr |
| 28/ PUMPA MED OST VAJI (lite stark) Pumpa och paneer med röd chili i currysås. | 149 kr |
| 29/ PALAK PANEER KORAI (mellan stark) Ost, spenat, grillad paprika, svamp, lök och aubergine som serveras med Karaisås. | 169 kr |

Vid allergi, kom ihåg att alltid fråga din servitör om rättens innehåll!

FÅGEL

I samtliga huvudrätter ingår raita, sallad linsoppa och pilauris.

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 30/ COMBO (mellan) | 169 kr |
| Grillad kyckling, grillat lamm och lammkofta med stekta grönsaker . Serveras med pilauris och sås. | |
| 31/ KYCKLING TIKKA BUTTER MASALA (lite stark) | 159 kr |
| Kycklingfilé, tomat, cashewnötter, kokosmjölk och koriander. | |
| 32/ CHILE KYCKLING (mellan stark) | 159 kr |
| Korma med koriandersmak. Lite kryddig! | |
| 33/ PISTASCH KORMAKYCKLING (mild) | 159 kr |
| Traditionell kycklingrätt från bangladesh i kormasås med pistaschnötter, vitlök och ingefära. | |
| 34/ TANDORI KYCKLING (lite stark) | 159 kr |
| Kycklingfilébitar som marineras i tandoorikryddor och serveras med tandoorisås. | |
| 35/ BENGALISK KYCKLING MED LINSER & FÄRSKA ÖRTER (mellan stark) | 159 kr |
| Traditionell rätt från Bangladesh i gröna färger med färsk mynta, koriander, linser, färsk koriander & röd chili. | |
| 36/ CHILI KORIANDER KYCKLING SIZLER (mellan stark) | 169 kr |
| Grillad kycklingfilé som marineras i chili, koriander och sesamfrön. Serveras med tandoorisås, stekta grönsaker & ris. | |
| 37/ BENGALI KYCKLING KORAI (mellan stark) | 169 kr |
| Fyllda paprikor med grillade kycklingfilébitar, paprika, aubergine, champinjoner & karaisås. | |
| 38/ JALI KEBAB KYCKLING SIZLER (lite stark) | 159 kr |
| Jali betyder när kycklingen först doppas i ägg och sedan steks i olja som nästan bildar ett spindelnäts - mönster. Våra Jali kebab består av panerade kycklingbiffar som serveras på stekta grönsaker. | |
| 39/ HOT HINDI KYCKLING (mycket stark) | 169 kr |
| Gryta från Bangladesh med riktig heta kryddor och tydlig smak av vinäger & vitlök. | |

Vid allergi, kom ihåg att alltid fråga din servitör om rättens innehåll!

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 40/ PALAK KYCKLING (mellan stark) | 159 kr |
| Kyckling med bladspenat och färsk koriander i tomatcurrysås | |
| 41/ BENGALI MALAI CHICKEN (mild) | 159 kr |
| Grillade kycklingfilébitar i cashewnötssås som marinerats i grädde, vitlök, ingefära & koriander. Innehåller cashewnötter och pistachnötter. | |
| 42/ BANGLA MANGO KYCKLINGMASALA | 159 kr |
| Kycklingrätt från Bangladesh med kokos, chilipickles, cashewnötter och mango. | |
| 43/ BANGLA KYCKLING KOFTA CURRY | 159 kr |
| Kycklingbiffar serveras med vår grundsås. | |
| 44/ BENGALI BALTI KYCKLING | 169 kr |
| Kycklingfilé biter serveras med balti sås, paprika, chili & koriander. | |
| 45/ BENGALI KYCKLING CURRY | 159 kr |
| Kycklingfilé bitar serveras med vår grundsås. | |

LAMM

I samtliga huvudrätter ingår raita, sallad linsoppa- och pilauris.

- | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 46/ BENGALI KÖTTBULLER (mellan stark) Mustiga lammköttbullar som kokas i en tomatsås med bengaliska kryddor och färsk koriander & mynta. | 169 kr |
| 47/ GRILLAT TANDOORILAMM MED GRÖN CHILLI (mellan stark) Lammfile som marineras i färsk mynta, koriander, & grön chili. Serveras med tandoorisås. | 175 kr |
| 48/ MOGLAI KEBAB SIZLER (mellan stark) Lamm biffar gjorda av färskt malet lammkött och linser. | 159 kr |
| 49/ KICHURI MED LAMM BHUNA (mellan stark) Stekt linsris och lamm med tomat, lök, spiskummin och koriander. Mycket typiskt monsun och vintermåltid i bangladesh. | 169 kr |
| 50/ LAMM BIRYANI (lite stark) Bengali party dish Härlig blandning av lammfilé, lök, ingefära, vitlök, kryddnejlika, kardemumma, kanel, lime och saffran. | 175 kr |
| 51/ BENGALI LAMM KORAI (mellan stark) Fyllda paprikor med grillade lammfilebitar, paprika, aubergine, champinjoner & karaisås. | 179 kr |
| 52/ LAMM PASANDA (mild) I pasandan kokas brynta lammfilébitar i en mild yoghurtgryta med smak av kanel, kardemumma, dadlar och mandel, cashewnötter. | 169 kr |
| 53/ HOT HINDI LAMM (mycket stark) Gryta från bangladesh med riktig heta kryddor och tydlig smak av vinäger & vitlök. | 175 kr |
| 54/ LAMM JALI KEBAB SIZLER (lite stark) Den här rätten Dhakas gamla kvarter i Bangladesh. Jali betyder när färsbiffen först doppas i ägg och sedan steks i olja. Vår Jalikebab består av panerade lammfärsbiffar som serveras på en bädd av stekta grönsaker. Serveras med sås. | 169 kr |
| 55/ PALAK LAMM (mellan stark) Lamm med bladspenat och färsk koriander i tomatcurrysås | 169 kr |
| 56/ SATKURA (CITRUSFRUKT) LAMM Lamm tillagad med traditionella bengaliska syrade grönsaker. Satkura citrusfrukt, örter, paprika, lök. | 169 kr |

Vid allergi, kom ihåg att alltid fråga din servitör om rättens innehåll!

57/ CHITTAGONG KALA BHUNA

Vår lammgryta med stekt potatis är en välkänd rätt från den bengaliska hamnstaden Cox's bazaar. Den är smaksatt med svarta senapströn.

175 kr

58/ BENGALI MYNTA LAMM KORAI

Lammfile med färsk mynta och våran grund sås.

175 kr

59/ BENGALI BALTI LAMM

Lammfile biter serveras med bengali balti sås.

175 kr

60/ GRILLAD LAMM REX

Grillad lamm rex som marineras i färsk mynta, koriander, & grön chili. Serveras med tandoorisås.

210 kr

HAVET

I samtliga huvudrätter ingår raita, sallad linssoppa- och pilauris.

61/ LAX CURRY MED MANGO (mild)

Slutligen, en fiskrätt att sätta tänderna i för att insupa vår bengaliska kultur. Lax, mango, ingefära, kokos, vitlök, koriander och lime.

185 kr

62/ RÄKOR OCH MANGO CURRY (lite stark)

Med riven kokos, kokosmjölk, morot & vitlök.

185 kr

63/ RÄKOR I KOKOSMJÖLK MED CHILI, CURRYBLAD, BLOMKÅL & POTATIS (mellan stark)

Stekta räkor som får sällskap av exotiska smaker där sötma möter syra. Toppas med koriander och mynta och Innehåller nötter.

185 kr

64/ TANDOORIGRILLADE RÄKOR (mellan stark)

Räkor marineras i tandoorikryddor och grillas. Serveras med taste of bangla egna tandoorisås, stekt grönsaker och grillas i tandooriugnen.

185 kr

65/ BENGALI FISK CURRY (mellan stark)

Lax, räkor. Kryddig tomatbaserad curry med gula senapströn & koriander. En rätt brukar ätas under vinterhalvåret i Bangladesh.

185 kr

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 66/ LAX DOPIAZ (mellan stark) | 179 kr |
| Tomatbaserad currygryta med tandoorigrillade salmon toppad med koriander & grön chili. | |
| 67/ DOPIAZ RÄKOR (mellan stark) | 185 kr |
| Tomatbaserad currygryta med tandoorigrillade räkor toppad med koriander & grön chili. | |
| 68/ RÄKOR PALAK (MELLAN STARK) | 169 kr |
| Räkor med bladspenat och färsk koriander i tomatcurrysås. | |
| 69/ GRILLAD MIX FISK (mellan stark) | 189 kr |
| Grillad lax,räkor och fisk kofta serveras med stekta grönsöker och tandori sås. | |
| 70/ LAX KOFTA CURRY (mellan stark) | 179 kr |
| Lax kofta serveras med tomat och currysås. | |

BARNMENY

I samtliga huvudrätter ingår raita, sallad även linssoppa- och saffransris.

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| 71/ BARN KYCKLING TIKKA BUTTER MASALA (mild) | 115 kr |
| 72/ BARN KYCKLING KORMA (mild) | 115 kr |
| 73/ BARN VEGO KORMA (mild) | 110 kr |
| 74/ BARN CHESS BUTTER MASALA (mild) | 110 kr |
| 75/ BARN TANDOORI KYCKLING (lite stark) | 120 kr |
| Tandoori-grillade kycklingfilébitar med stekta grönsaker och mild tikka sås vid sidan av. | |

NAN BRÖD

| | |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 76/ NAN | 30 kr |
| 77/ VITLÖKS NAN | 35 kr |
| 78/ PANEER NAN Bröd fyllt med paneer & hackad grön chili. | 40 kr |
| 79/ PESWARI NAN Bröd fyllt med honung, mandel, russin & kokos. | 40 kr |
| 80/ KORIANDER NAN | 35 kr |
| 81/ PARATHA BRÖD Bengalis tunnbröd i flera lager som tillagas i stekpanna med ghee. | 35 kr |
| 82/ CHAPATI (vegansk bröd) | 30 kr |

EFTERRÄTT

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| 83/ MANGO LASSI Söt yoghurtdryck som är vanlig i Bangladesh. | 60 kr |
| 84/ MYNTA LASSI Färsk mynta söt yoghurtdryck som också är vanlig i Bangladesh. | 60 kr |
| 85/ KOKOS GLASS Glass med kokosnöt och riven sockrad kokos. | 75 kr |
| 86/ INGEFÄRA/CITRONGLASS & VANILJGLASS Gräddglass som serveras med en Dadel- och Tamarindsås. | 75 kr |
| 87/ KULFI Hemgjord glass med russin, kokos, saffran och pistachnötter. | 75 kr |

Vid allergi, kom ihåg att alltid fråga din servitör om rättens innehåll!

DRYCKER

VARMA DRYCKER

| | |
|------------------------------------------|-------|
| KAFFE | 30 kr |
| ENKEL ESPRESSO | 30 kr |
| DUBBEL ESPRESSO | 35 kr |
| CAPPUCINO | 35 kr |
| MASALA TE. Mjöl, kanel och kardemumma | 45 kr |
| TE MED MINT OCH INGEFÄRA | 35 kr |

LÄSK

| | |
|--------------------------|-------|
| KOLSYRAT VATTEN | 30 kr |
| COLA/ZERO, FANTA, SPRITE | 30 kr |

ALKOHOLFRIIT

| | | | |
|-----------------------------|------|-----|-------|
| WARSTEINE, alkoholfri öl | 33cl | 00% | 40 kr |
| ALKOHOLFRI RÖD | | | 45 kr |
| ALKOHOLFRI VITT | | | 45 kr |

FATÖL

| | | | |
|------------------------|------|-----|-------|
| ÅBRO BRYGGMÄSTAR (EKO) | 40cl | 50% | 60 kr |
|------------------------|------|-----|-------|

FLASKÖL

| | | | |
|-------------------------|--------|------|-------|
| COBRA | 66cl | 4.8% | 85 kr |
| SAN MIGUEL (GLUTENFRID) | 33 cl | 5.4% | 59 kr |
| BANGLA | 66 cl | 4.8% | 85 kr |
| SIERRA NEVADA PALE ALE | 355 cl | 5.6% | 70 kr |
| KINGFISHER | 65 cl | 4.8% | 85 kr |
| MELLANÖL BRYGGMÄSTER | 33 cl | 4.5% | 45 kr |
| ÅBRO EXPORT | 50 cl | 5.3% | 65 kr |
| ÅBRO LÄTTÖL | 40 cl | 2.2% | 30 kr |
| SMÅLAND | 50 cl | 5.2% | 65 kr |

CIDER

| | | | |
|-----------------------------------|------|----|-------|
| STRONGBOW. ÄPPLE | 33cl | 5% | 55 kr |
| REKORDERLIG. PEAR (PEACH & BASIL) | 33cl | | 49 kr |

RÖDA VINER

BOTANICUM IBERICUM ORGANIC RED

Tempranillo/merlot | Spanien

Ett frukt drivet vin med doft och smak av svarta vinbär, plommon och kryddor. Balanserat med medeltanniner med en kryddig eftersmak.

Flaska 340 kr

Glas 85 kr

ZINFANDEL ORGANIC RED | Italien

Generöst fruktig smak med inslag av vanilj, björnbär, kaffe och choklad.

Flaska 380 kr

Glas 95 kr

FAIRVIEW SHIRAZ | Sydafrika

Shiraz i Sydafrikansk tappning bjuder på peppar, mörk frukt, viol och tanniner. Bra syra ger balans till den solmogna frukten.

Flaska 480 kr

Glas 120 kr

POGGIO ANIMA TOSCANA. | Italien

Mycket frukt i smak och doft. Körsbär och plommon som vävs samman med lena tanniner. Lättillgängligt vin som är svårt att inte tycka om.

Flaska 410 kr

VITA VINER

DUO DES MERS

Doft av krusbär.nässlor och grönt.I smaken är vinet betydligt rundare.med smak av nektarin och persika. Bra balans.

Flaska 380 kr

Glas 95 kr

BOTANICUM IBERICUM ORGANIC WHITE.

Macabeo/Chardonnay | Spanien

Ett frukt drivet vin med en blandning av gula äpplen, mandel och gul stenfrukt i doft och smak. Balanserat med grapetrukt i eftersmaken.

Flaska 340 kr

Glas 85 kr

P.LEX PINOT GRIGIO | Italien

Druvig smak med inslag av gråpäron, vingummi, melon och citrus.

Flaska 380 kr

Glas 95 kr

LAST NIGHT A RIESLING SAVED MY LIFE

En klassiker! Päron, persika och aprikos blandas med påtaglig mineralitet och frisk syra.

Flaska 495 kr

ROSÉ

BOTANICUM IBERICUM ORGANIC ROSE

| Spanien

Aromatisk med doft av persika,jordgubbar och röda bär.

Flaska 340 kr

Glas 85 kr

MOUSSERANDE & CHAMPAGNE

CAMPAGNE TRADITION

| Frankrike

Doft och smak av rostat bröd.smörpopcorn.röda äpplen och röda bär.Pigg syra.behaglig mousse och bra balans.

Flaska 490 kr

CAVA MONTCADI

Doft och smak av rostat bröd.smörpiocorn.röda äpplen och röda bär.pigg syra.behaglig mousse och bra balans.

Flaska 300 kr

Glas 75 kr

BANGLA'S DRINKAR

BANGLA SUNSET

Calvados, Malibu, mint, mango lass.

4cl

6cl

120 kr

160 kr

MONSOON RAIN

Calvados, Mango, Koriander, grön chili, honung och lime

4cl

6cl

120 kr

160 kr

Vid allergi, kom ihåg att alltid fråga din servitör om rättens innehåll!